



reteta-video.ro

Ardei umpluti cu branza si rosii

Ardeii umpluti cu branza si rosii sunt un preparat mediteranean, o cina rapida in zilele calduroase de vara, delicioși atat calzi cat si reci.

INGREDIENTE ARDEI UMPLUTI CU BRANZA SI ROSII

2-3 ardei grasi
2 rosii decojite
70-80 gr. de branza sfaramata
2 linguri de ulei de masline
oregano, busuioc
sare
piper negru macinat

MOD DE PREPARARE ARDEI UMPLUTI CU BRANZA SI ROSII

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Taiem ardeii in jumatate pe lungime si le curatam semintele.

PASUL 3

Sfaramam branza.

PASUL 4

Taiem rosiile in cubulete.

PASUL 5

Amestecam rosiile taiate, branza sfaramata, condimentele, sare si piper. Omogenizam foarte bine.

PASUL 6

Pregatim un vas termorezistent pe care-l ungem cu o lingura de ulei.

PASUL 7

Umplem fiecare jumatate de ardei cu amestecul de branza si rosii.

PASUL 8

Asezam jumatatile de ardei gras in vasul termorezistent si picuram putin ulei peste fiecare ardei umplut.

PASUL 9

Acoperim vasul cu folie de aluminiu si-l introducem in cuptorul preincalzit pentru 30-35 de minute, pana cand ardeii incepe sa se inmoaie.

PASUL 10

Scoatem vasul din cuptor, indepartam folia si-l introducem din nou in cuptor pentru 15-20 de minute, pana cand branza incepe sa se rumeneasca.

PASUL 11

Scoatem din cuptor si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Ardei Umpluti cu Branza si Rosii.**

POFTA BUNA!